

MÉDITERRANÉE, TERROIR DIVIN

Reportages photographiques viticoles et oléicoles

CARNET DE VOYAGES 2018



TRADUZIONE ITALIANA
di Veronique Segat

RAUSMER

Patta anteriore

PROGETTO FOTOGRAFICO MEMORIAL

La vocazione di questo progetto è di riunire i più bei paesaggi viticoli ed oleicoli del Mediterraneo attraverso i suoi 19 paesi e di condividerli attraverso un'opera d'arte fotografica. Aldilà di questi meravigliosi e sorprendenti paesaggi, incontriamo i vignaioli ed olivicoltori visionari che operano con un profondo rispetto della terra. Il Mediterraneo è la culla di culture millenarie e ci siamo impegnati di proteggerne la memoria per le generazioni future.

In uno spirito di condivisione e di solidarietà tra i popoli mediterranei, per poter unirli attorno al nostro progetto, gli autori decidono di affidare l'illustrazione della prima di copertina a pittori di rinomanza e talento, provenienti da diversi paesi del Mediterraneo. Michel Rauscher, artista-pittore francese, ci fa l'onore di essere l'artista 2018.

Aude B e Arkane ci accompagnano sui disegni delle pagine interiori. La loro ispirazione proviene dalle foto di Claude e dei racconti di viaggi di Laurence. I Racconti di Viaggi, come le esposizioni, mostrano le spedizioni fotografiche effettuate nell'anno. Questo secondo testimonio vi permetterà di scoprire servizi realizzati nel 2018.

All'interno della quarta di copertina

Ringraziamo i nostri partners e le loro squadre per il loro sostegno e i loro incoraggiamenti durante i nostri servizi e durante la realizzazione di questo libro.

Pagine 2

Vi piacciono la natura, più di 1500 ulivi vi aspettano per prender cura di voi ! L'ulivo e il suo olio hanno nutrito e curato popoli delle diverse civiltà mediterranee.

Elisabeth e Raphaël hanno creato sui contrafforti del Larzac "la fattoria che cura" al cuore di una natura selvaggia. Coltiviamo quello che nostra terra può darci di migliore. Vi proponiamo di collegarvi alla terra per poter rigenerarvi. La nostra passione per l'ulivo ci ha convinto di piantare un conservatorio di più di 300 varietà per permetterci di selezionare le varietà le più ricche in polifenoli e in sostanza attiva.

Valorizzando l'intero ulivo : sue foglie, sui fiori, sue radici e i coprodotti dell'estrazione dell'olio : le polpe, nuclei e acque di vegetazione, abbiamo

creato "l'Oleotherapie", una decina di protocolli di cure al servizio del benessere e della salute.

Delle tecniche innovanti al servizio di questa ricchezza della natura ci permettono di conservare intatto tutto il potenziale dei nostri prodotti cosmetici e di benessere. Abbiamo scelto di personalizzare nostri curi offrendo a tutti un'attenzione particolare che sia nel nostro hammam romano, nei nostri diversi impacci di polpe d'ulivi agli oli essenziali, lo scrub ai nuclei d'ulivo, il massaggio imperiale romano...

La proprietà Oleatherm vi propone d'esplorare queste diverse sinergie per scoprire questa magnifica alleanza tra la natura e l'uomo.

Elisabeth e Raphaël, fondatori di Oleatherm

Pagine 3

COMITATO ETICO

Un comitato etico provvede alla pertinenza delle scelte di paesaggi e di testimoni, e, al di là delle loro risorse scientifiche ed empiriche, alla validità delle fonti d'informazioni.

Ecco gli attori di questo gruppo di esperti :

- Pierre Rabhi, contadino-filosofo, presidente d'onore del comitato etico
- Raphaël Colicci, terapeuta oleicultore
- Joël Rochard, specialista internazionale dei paesaggi viticoli
- Jean-Claude Bousquet, geologo
- André Deyrieux, esperto in strategia oenoculturale
- Fabien Gaveau, aggregato di storia, professore

Quest'anno, vi presentiamo Raphaël Colicci, membro attivo del nostro comitato etico. Accompagna il nostro progetto con tutta l'esuberanza e l'energia che lo caratterizzano. Ecco qualche tappa di una biografia ricca, con ricerche e azioni sui generis :

Appassionato dall'età di 15 anni, dalle medicine dolci e l'agroecologia, Raphaël partecipa nel 1975 alla creazione del primo ospedale di medicine

olistica a Londra. Assistere a delle guarigioni di malattie degenerative sarà determinante nella sua visione della cura “corpo-anima-spirito”. Nel 1981, crea il concetto d’equitherapia (terapia con il cavallo) per bambini disabili alla “Croix Rouge” francese, poi fonda un centro di thalassotherapia nel 1988. Questo modo globale della cura “Corpo-Anima- Spirito” rimane il filo rosso del suo percorso di terapeuta agricoltore. Dal 1988, ha creato dei conservatori della biodiversità nutritiva, insieme al concetto di Totum Vegetale, di oleoterapia e della “Fattoria che cura”, dal 2005.

Pagine 6

All’autunno 2017, Jacques Fabregat, il nostro stampatore e sua collaboratrice Florence Germa, presentano a Claude Cruells, le prime impressioni del taccuino di viaggi 2017.

Pagine 7

RETROSPECTIVE 2017 E PROSPETTIVE PER IL 2018

Tra un mese, inizio novembre 2017, avremo in mano il primo taccuino di viaggi del nostro primo anno di reportage.

Anche se i reportage sono chiusi per 2017, la nostra agenda rimane particolarmente caricata per “Mediterraneo, Territorio divino”. Le immagini realizzate durante le spedizioni sono state presentate durante numerose esposizioni, in particolare al Domaine dipartimentale di Restinclières (Esposizione “Ulivi millenari : i custodi del Mediterraneo”) durante il salone Vinisud 2018 e durante il salone del Benessere al Corum di Montpellier con Pierre Rabhi. Inoltre, un reportage fotografico è stato realizzato da Claude Cruells per la rivista Figaro Magazine, ispirato dal nostro concetto di ulivi millenari e dell’impegno d’Amador Peset attorno alla loro riabilitazione.

Da questo fine anno, cominciamo le nostre localizzazioni sulle mappe e prese di contatti per i nostri reportage 2018.

Pagine 8-9

Aldilà delle nostre competenze individuali, ma anche trasversali, un inventario preciso del nostro materiale così come il suo condizionamento stritto e securizzato vengono richiesti.

Pagine 16

Il Chatus è un vitigno rosso tardivo. Arriva a maturità fin settembre inizio ottobre. Ce n'è oggi più di 60 ha in Ardèche.

Ritroviamo André Mercier, Presidente dell'Unione dei Viticoltori des Coteaux de l'Ardèche, davanti alla Cantina La Cévenole a Rosières en Ardèche. E un uomo forte, appassionato e profondamente attaccato al suo territorio. Propone di farcene scoprire qualche aspetto insolito. Il vigneto dell'Ardèche conta attualmente 16 vitigni contro 60 alla fine del XIXesimo secolo, vittima come tanti altri, del Phylloxera.

Abeillane, mortefeuille, olivette, passerille... non hanno avuto diritto alla stupenda rinascita del Chatus, già menzionato nel 1599 da Olivier de Serre, famoso agronomo.

Fu salvato in extremis dai viticoltori di Vernon tra 1880 e 1940 che l'apprezzavano per suo grado, suo colore e suo corpo. Scopriamo a Vernon la parcella di vigna che l'ha visto nascere dopo un trapianto riuscito nel 1882 sul Jacquez.

A forza di perseveranza, i viticoltori della Cévenole iniziarono un programma di tutela e di reimpianto. La prima partita fu commercializzata nel 1997; un vino 100% Chatus che diventerà l'emblema dell'Ardèche con spesso, fermentazione malolattica e l'invecchiamento in barili di quercia.

Pagine 19

All'ovest del monte Ventoux, les Dentelles de Montmirail esprimono le loro cime calcaree. Cercando la luce migliore, le nebbie estive e sedotti dalla profusione dei profumi e dei fiori, potremmo farne velocemente il giro. Però questo territorio offre tanti piccoli posti segreti che giustificano il loro titolo di "Mirabilis": "meravigliosa"! Tre denominazioni prestigiose si propagano con grazia in "restanque" (terrazza) attorno a questo massiccio giurassico: Vacqueras, Gigondas e Beaumes de Venise (per i suoi rossi e suo Muscat vinificato in vino dolce naturale). Per il nostro fotografo, l'esercizio è difficile. In questi giorni i più lunghi dell'anno, la luce brucia i contrasti in qualche minuto.

Qualche giorno dopo, all'est di Aix en Provence, il calcareo sembra meno tormentato. La verticalità delle Dentelles cede il posto ad una tranquilla e impressionante barra calcarea: la montagna Sainte Victoire.

Pagine 26

Incontrare Olivier Jullien del Mas Jullien, al cuore stesso del Languedoc, è un po' come andare al nostro proprio incontro talmente ne condividiamo le emozioni ancestrali. Caminiamo da tanto tempo sulle stesse terre, sommersi da sensazioni intense che crea per ognuno di noi, l'omnipresenza della vigna.

Rievochiamo suo rapporto alla terra, all'energia e l'ispirazione che gli procure : "Tutto inizio da questo punto ! Mai parliamo delle cose essenziali ! Come vuoi parlare di questo ?!" Purtroppo lo fa. Se certe persone hanno bisogno di percorrere il mondo, estima che la sua avventura personale è quà.

È proprio in queste terre che l'hanno visto nascere che prende l'energia necessaria per fare quello che deve fare. Sistemato da 30 anni, l'uomo giovane che faceva prima, colle sovvenzioni sembra essere diventato un bravo e tranquillo cinquantenne, privilegiando soprattutto la coerenza tra i discorsi e gli atti. "Quest'idea di realizzazione individuale nel cuore di una visione collettiva" li fa molto piacere ed è fiero di quelli che, come lui, hanno contribuito alla valorizzazione di una regione viticola completamente umiliata.

L'avvenire della viticoltura ? " Non ho un'opinione particolare". Di sofferenza in resilienza , la cosa importante per lui è che ci siano ancora dei vigneti , con, se possibile, tutto il rispetto che dobbiamo avere per la natura , la natura che "segue il suo movimento".

Riascoltando la sua intervista, non posso fare altro che pensare al "Dasein", concetto caro a Martin Heidegger. Olivier incarna al suo modo, quest'essere particolare e paradossale , cosciente di sè e della sua inevitabile fine : s'abbandona spesso alla solitudine ed all'introspezione, ma vive tuttavia in relazione con i suoi simili, essendo sempre "al mondo".

Pagine 32

La costa Vermeilla ... Siamo sempre al sud delle Pirenei Orientali, dove il massiccio pireneo incontra il Mediterraneo. Tra mare e montagna, questo posto combina tutti gli estremi e offre stupendi contrasti in questa stagione : le luminose foglie verdi dei suoi vigneti, i terreni di scisto ocra, un Mediterraneo di un'intenso azzurro ancora più tormentato che i giorni precedenti...

In questo mese di giugno, le ginestre insieme ai papaveri abbondano e tutto questo intensifica abilmente la disparità del quadro ! Siamo al cuore di uno dei più belli vigneti nel mondo e la sua cultura merita in tutta legittimità la qualificazione di viticoltura eroica.

Pagine 33

Abbiamo scelto Yvon Berta, figura emblematica di Banyuls, per testimoniare di questo splendido terroir e della sua storia. La cantina del Domaine Berta-Maillol sarebbe la più antica del vigneto Banyuls ancora in attività. Secondo Yvon, uno dei suoi antenati avrebbe infatti vinificato nella cantina nel 1611. Piccolo nipote del scultore Aristide Maillol, questo vignaio è un uomo d'azione e i suoi 80 anni non hanno compromesso la sua grande energia ed i suoi talenti di oratorio.

Barba e capelli esuberanti, occhio azzurro e vivo, voce profonda accattivante e parola sia curata che cruda, Yvon ci porta con lui nei suoi ricordi e storie. Siamo particolarmente commossi della narrazione che fa del suo incontro con Dina Vierny, ispirazione d'Artistide, e della resurrezione dell'ulivetta cui aveva ereditato dallo scultore.

Questo incontro è determinante per il nostro bravo vignaiolo, che viene aperto alla cultura e agli arti, e s'impegna per la preservazione del patrimonio di Banyuls. Di quest'amicizia, numerosi progetti vengono creati cui la riabilitazione della "métairie" (fattoria) diventata il Museo Maillol di Banyuls. Jean-Louis, uno dei figli d'Yvon, ci raggiunge.

Il piacere di raccontare sembra essere stato trasmesso di padre in figlio. Jean-Louis segue per disegnare un quadro contemporaneo della viticoltura di Banyuls e presentarne le questioni. Fanno eco alle preoccupazioni della nostra associazione, sensibile agli inevitabili cambiamenti che devono affrontare la professione e alle trasformazioni inesorabili che inciderono su questi magnifici paesaggi mediterranei.

Pagine 44-45

Febbraio 2018 : Durante il salone Vinisud, la nostra squadra fa la conoscenza di Vinny Mazzara, sommelier consiglio, che anima un masterclass sui vini di vulcani.

Il nostro incontro ci convince di scegliere per il nostro primo reportage in Sicilia, la zona dei terreni eccezionali dell'Etna. Questo reportage fa parte integrale dell'espedizione 2018 per l'Italia dove verranno anche esplorate le dolci colline e valli della Toscana, così come i pendii scoscesi delle Cinque Terre in Liguria.

Il giorno della nostra partenza è lunedì 9 aprile alle 9. Lasciamo i dintorni della laguna di Thau nella Linguadoca, per raggiungere il porto di Genova dove prendiamo il ferry direzione Palermo. Per poter approfittare di quest'espedizione nelle migliori condizioni, abbiamo noleggiato un veicolo ad uso commerciale per spostarci e trasportare quad, bagagli, cibo e materiale foto. Arriviamo ai piedi dell'Etna il mercoledì 11 fine mattina.

Durante 4 giorni, nostri piedi insieme alle ruote del nostro quad, solleveranno la polvere vulcanica presente dappertutto.

Siamo alla ricerca di questo panorama rara, quello che farà il legame tra questo vulcano, l'Etna, allo stesso tempo benevolo e preoccupante, ed una viticoltura ancestrale. Appena arrivata il giorno prima la nostra partenza, dopo aver finito il nostro lavoro fotografico, calpesteremo la lava, inciamperemo sui vestigi delle eruzioni vulcaniche. Quelle che hanno formato l'Etna da 500 000 anni.

Arriveremo a 1860 metri secondo il nostro GPS. I crateri raggiungono il livello di 3 330 metri...

Pagine 46-47

FRANK CORNELISSEN

Appena il veicolo scaricato, prendiamo la direzione di Solicchiata ad una decina di chilometri della nostra accommodation. Frank Cornelissen, viticoltore di origine belga sistemato da 2000 a Solicchiata, ci invita per pranzo nel ristorante del suo amico Sandro, la "Cave Ox".

Cinquantenne, capelli e barba di un bianco luminoso, Frank fa pensare ad un'adolescente. Sguardo scintillante, sorriso malizioso, si rivela raccontandoci aneddoti, bevendo bicchieri di vini: quelli dei nostri vicini di tavola del vigneto. I Custodi, i suoi, saporosi, ed altri, talmente rari che non ci saremmo mai immaginati gustarli a due passi dall'Etna!

Siamo in presenza di uno di questi vignaioli particolari, un di quelli di cui vogliamo raccontare il legame unico alla terra ed al vivo.

Se Frank espone con precisione e professionalità suo modo di lavorare il vigneto e di fare del vino, le nostre discussioni non escono dallo quadro pedagogico e le evocazioni spirituali e filosofiche vengono completate la dimensione emozionale che ricerchiamo per "Mediterranée, terroir divin".

"Nostra filosofia agricola è basata sulla nostra accettazione che l'uomo non potrà mai capire la complessità della natura e delle sue interazioni".

"A 14 anni, ho comprato una cassa di Romanée-Conti".

"Ho cominciato in bicicletta!"

"Siamo geologicamente in Africa".

Pagine 48

LA STRADA DEL VINO DELL'ETNA

Caricata dai vitigni autoctoni come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio o il Nerello Montelato per i rossi, o ancora il Carricante ed il Catarratto per i bianchi, la viticoltura è una volta stata toccata dal fillossera e subisce la costante minaccia delle eruzioni vulcaniche. I vigneti in terrazza, spesso ricchi di muretti in pietra di lava, scalano le pendenze dell'Etna mentre si nascondano di lui.

Abbiamo identificato la presenza di vigneti sulle pendenze dell'Etna a partire dal VIII secolo prima J.C. durante la dominazione greca, e ben prima dal loro sviluppo dai Romani nel III secolo prima J.C.

Sono i Greci che hanno iniziato la cultura del vigneto in "Albarellino" (bicchieri), metodo che fa un gran ritorno da qualche anno, all'iniziativa di vignaioli appassionati che vogliono preservare e valorizzare questo territorio di vigneti ed ulivi talmente particolare.

Nonostante il bel tempo, la nebbia inerente al vulcano ed al mare assorbono la luce e rendono le fotografie più difficili da fare.

La natura ed il tempo che passa, la natura ed il tempo che fa ci impegnano ancora una volta alla più grande umiltà.

Dopo tante ricognizioni ed osservazioni, guidati dalla nostra sensibilità, arriviamo a captare le qualche evocazioni fotografiche, artistiche ed emozionali che siamo venuti a cercare per la nostra missione memoriale, quelle che cerchiamo a trasmettere ai nostri contemporanei ed alle generazioni future.

Pagine 54-55

Nel cuore della Toscana, tra Siena e Firenze. Dolci colline e valli che svelano le loro curve sotto il nostro sguardo stupito.

Durante la preparazione del reportage, abbiamo dovuto effettuare una difficile preselezione delle zone che vogliamo prendere in foto. Tra Via Francigena e Via Cassia, esploreremo tre territori ben specifici: San Gimignano, l'emblematico terroir del Chianti Classico e lo splendido Val d'Orcia.

Alessandro e suo figlio Bernardo della Società Volentieri Pellenc a Poggibonsi guidano i nostri primi passi nel cuore del Chianti Classico, anche a San Gimignano, culla delle loro radici familiari.

Scopriamo questa città pittoresca, iscritta al patrimonio mondiale dell'umanità dall'Unesco. Circondata da ulivi e vigneti, la sua singolarità sta nel legame forte con le 13 torri che si sollevano fieramente in mezzo alle mura, alcune superano i 50 metri.

Che aspetto poteva ben avere questa città all'epoca in cui contava sue 75 case-torri ? In quest'inizio primavera , siamo nei primi camerini per ammirare la natura frizzante ed esuberante.

Delle foglie di vigneto nubili ancora in riposo da poco tempo all'intenso verde dell'erba si litigza il luminoso giallo del colza. Un impressionante vigneto in Guyot, cui ceppi possono superare 1 metro 80, costituisce il primo piano delle fotografie che hanno in retroterra quest'antica città, ricca delle influenze artistiche fiorentine, pisani e senesi.

Pagine 58

Silvia Fiorentini, responsabile della comunicazione e strenua sostenitrice della denominazione , ci accoglie al Consorzio Chianti Classico. Insista su ciò che costituisce il Chianti originale , cui formula moderna è stata elaborata da un Signore di nome Bettino Ricasoli, a Castello di Brolio, nel 1872. Mappa in mano, ci dimostra che solo questo territorio ha delle comuni dov'è apposto il termine "Chianti", al contrario delle altre denominazioni "Chianti" alle quale vengono apposte "Colline Pisane", "Montespertoli" , "Colli Fiorentini", " Ruffina" ; "Colli Arentini", "Colli senesi". Se queste ultime hanno beneficiato della notorietà di questa denominazione eccezionale, contribuiscono , modestamente, alla riputazione dei vini toscani.

Pagine 62-63

Il Val d'Orcia

Dalle prime ore di ricerche per questo reportage toscano (nell'inverno), ci rendiamo conto del potenziale estetico di questa grande e splendida regione. Come identificare in questa estesa di colline, i siti che ne esprimeranno l'essenza? Come non affondare nei cliché , come le cartoline, di superbi dimori alle quale accediamo nel fondo di una lunga andata di cipressi in mezzo ai vigneti ed ulivi?

Elaboriamo un circuito di una giornata e decidiamo di cedere alla Doce Vita e l'ispirazione del momento. Montalcino e Montepulciano... tra queste due città, tutta la dolcezza e la magnificence del Val d'Orcia. Una carezza allo sguardo. Raccogliamo colla delicatezza e la serenità che possiamo sentire in questo paese, l'ispirazione fotografica e letteraria che ci da. Accettiamo anche di abbandonarci al cliché talmente tenuto evocando il valoroso Maximus e qualche frasi di Marc Aurèle davanti alla famosa casa di "Gladiator". Torneremo in Toscana, ovviamente. Come potrebbe essere diverso? Grosseto, Livorno, Lucca, Massa-Carrara.... tanti inviti evocatori per altre scoperte, tanti inviti per la nostra missione della Memoria.

Pagine 68-69

Appena il tempo d'indovinare Firenze e di vedere il marmo delle Alpi Apuane che siamo già nel Golfo dei poeti, sorgente d'ispirazione dei prestigiosi Percy Shelley, Lord George Byron, David Lawrence, Dante Alighieri tra altri. Questo rifugio sicuro soffia anche al compositore Richard Wagner il preludio dell'Oro del Rhin. Porto della Spezia, incontriamo nostro amico Marco Tibiletti, skipper della nave L'Oloferne e presidente della Nave di Carta, parte interessata del progetto "Museo Navigante". I suoi capelli lunghi mossi cinti da occhiali di sole, arriva Luca Natale, giornalista e incaricato della comunicazione del Parco Nazionale delle Cinque Terre.

Condividiamo una fase di vita con questo ragazzino energico cui nome è regolarmente apparso durante il nostro lavoro di ricerca. Gestisce perfettamente i qualche 4600 ettari di questo territorio eccezionale, classificato dal 1997 al Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. La penna arancione corre sulla nostra mappa secondo i contatti che ci raccomanda Luca. Cellulare all'orecchio, scrive le sue indicazioni su un taccuino. Massimo, pilota del Zodiac del Parco Nazionale delle Cinque Terre sarà nostra guida.

Le scogliere artificiali del porto di Manarola abbonda d'attività e diventano un affascinante amalgama minerale, acquatico ed organico sotto il sole tanto sperato dopo un inizio primaverile piovoso e tempestoso. Il mare tanto calma ed il cielo sembrano fare solo uno, azzurro verticale e nebulosi, mentre a 180 gradi gli rispondono le scogliere antracite con le loro vegetazioni mediterranee. Direzione le rive di Riomaggiore, primo paese delle Cinque Terre. Le facciate di questo paesino incassato declinano colori vivi : ocra giallo, ocra rosso, parma, vermiglio e di qua e di là, qualche bianchi vitali e toni pietra.

Seguono Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso al Mare spuntando alla svolta di un calanque o andando verso il mare.

Pagine 71

Gian Carlo Celano – Fondazione Manarola

Quest'associazione, sostenuta dai qualche 300 abitanti del paesino, contribuisce valorosamente alla ricostruzione ed alla preservazione dei paesaggi strapiombando il villaggio di Manarola. La missione sembra immensa quando, sommariamente sistemati sui trenini solcando i vigneti in terrazza, consideriamo la prova che contribuisce la riabilitazione di un terroir così aspro, soggetto agli smottamenti, cadute di pietra e colate di fango. Il Parco Nazionale delle Cinque Terre e l'organizzazione caritativa Caritas sostengono l'iniziativa e propongono formazione ai giovani bisognosi, rifugiati o disoccupati.

Ci impara a ripiantare e tagliare i vigneti, a rinnovare le pareti di pietra secca ed a pulire i terreni e sentieri martirizzati dal libeccio ed il turismo di massa cui attori sono qui chiamati i "mordi e fuggi".

Il nostro gentile Gian Carlo prodiga qualche consiglio a due giovani rifugiati gambiani che stanno ricostituendo una parete di pietra : “Guarda, hai messo questa pietra di tale maniera che rende la parete fragile” o ancora “Vedo bene che hai un mal di schiena. Pieghi le ginocchia e accovacciati, tu preserverai la tua schiena !”.

Pagine 74

Testimonio – Heydi Bonanini – Agricola Possa

La piccola quarantena , Heydi è un dei più giovani vignaioli della regione. Qui, l’età media supera 70 anni. Sentiamo bene la minaccia che pesa sulla sostenibilità di questo notevole vigneto e questo malgrado l’impegno dei suoi attori locali.

“E la costruzione della strada all’inizio delle anni 60 e la “globalizzazione” che ha contribuito alla degradazione del territorio e della sua identità. Dopo un periodo di speculazione attorno ai vini ed un’intensificazione della produzione allo svantaggio della qualità, è sorvenuto un fenomeno d’esodo verso la città (come La Spezia)”.

Deplora questa rottura di una generazione nella storia del suo territorio. Al di là del patrimonio viticolo (di 1000 ettari di vigneti all’inizio delle anni 60 ne rimangono più che 200), è tutta una coesione sociale, economica, e culturale che è stata compromessa.

Questo periodo ha marcato la fine di un sistema di collaborazione e di scambi tra gli abitanti delle Cinque Terre ma anche con quelli della valle vicina , il Val di Vara, che completava in circuito breve i bisogni degli autoctoni.

Salutiamo il coraggio di quest’uomo giovane prima di provare il nostro sul suo vertiginoso terreno. Delle parcelle di questo territorio, sono quelle che ne sono probabilmente le più vicine della costa.

Desideroso di un ritorno ai valori culturali e patrimoniali dell’epoca, Heydi ha effettuato sue vendemie usando la nave, nel 2017, sfidando l’ineffabile verticalità del suo territorio. Nelle Cinque Terre, dove il termine di “viticoltura eroica” prende tutta la sua significazione, l’uso di monorotaie ed elicotteri è infatti, diventato ordinario, ma indispensabile.

Pagine 75

Come ultimo punto d’esclamazione a nostro viaggio transalpino, nostro soggiorno prende fine con l’incontro di due proprietari di “Primaterra” a Campiglia Tramonti, piccolo villaggio al nome evocatore. Mentre Walter de Batté ci spiega la sua filosofia , potentemente legata all’espressione di questo favoloso terroir , il suo amico ed associato, Ricardo Canesi, intona la canzone “Mediterraneo” di Juan Manuel Serrat. Quest’autore-com-

positore-interprete spagnolo ci porta nel cuore di nostro progetto, in questo Mediterraneo unica e diversa.

Così continuerà di svolgersi il legame di “Mediterranee, terroir divin”, nei quattro prossimi anni e aldilà... Tesserà i legami tra i suoi paesaggi e le sue culture ancestrali, ma anche tra le donne e gli uomini che la popolano.

Pagine 79

Alla fine agosto, la nostra team affronta per qualche giorno i qualche 147 km di costa dell'isola d'Elba.

Famosa per aver raccolto un Napoleone tormentato ed in esilio, è situata nel cuore del Parco nazionale dell'arcipelago toscano. Ci scopriamo dei rilievi tormentati, in mezzo a paesaggi molto diversi : delle foreste di faggi e pini, culture in terrazza (viti e frutteti) ed ai sottoboschi , mentre cricche di ciottoli o sabbia si nascondono ai piedi delle scogliere. Per i vignaioli dell'isola, è proprio la stagione delle vendemie ! Ci scopriamo un vitigno endemico di origine greca : l'Aleatico. Sua produzione è abbastanza singolare e complessa : le uve arrivate a maturazione ne sono raccolti che qualche settimana più tardi per poi essere asciugate su dei graticci esposti al sole durante qualche giorno. L'Aleatico da un vino dolce e soave ai gusti di frutti secchi e marmellata. Da localizzazione a inquadrature, ci ritroviamo dominando quello che assomiglia ad un cappella. Si tratta del santuario di Monserrato, incastonato nel cuore di un paesaggio di graniti e rocce sedimentarie (calcare e marne) e di una vegetazione vigorosa.

Di colore rosato, si confonde con la pietra che pare l'abbracciare. Il santuario fu costruito nel 1606 da José Ponce de Leon, primo governatore spagnolo di Porto Longone (porto Azzurro), in omaggio a la Vergine Nera di Monserrat, padrona della Catalogna. Gli autoctoni la celebrano ancora ogni anno, l'8 settembre e riallacciano con il loro passato spirituale.

Nei XVII e XVIIIe secoli, diventa un famoso luogo di pellegrinaggio. All'epoca, solo qualche eremita vivevano nel monastero , vicino alla chiesa. Un reportage improvvisato su questa meravigliosa isola d'Elba per sfidare un estate piovoso. Punti di sospensione nel Mediterraneo, queste piccole isole riveleranno ancora qualche mistero ed un florilegio d'emozioni nei prossimi anni.

Pagine 86-87

Creata del 2010, la Società Mutuale dei Servizi Agricoli di Beni Khedache, attore maggiore della sopravvivenza economica della regione, è gestita da Signor Mabrouk Saadoui. Vero modello di sviluppo territoriale , raggruppa 350 membri. Aldilà di un'oleicoltura tradizionale, cerca di rispondere ai bisogni fondamentali degli agricoltori sostegnanndoli finanziariamente e tecnicamente.

Lontano dai circuiti turistici, ai confini del Sud-Este tunisiano, tra el Djebel Dahar e il Gran Erg orientale, è tutta una popolazione rurale che cerca di affrontare gli effetti di un clima singolarmente arido e di un contesto socio-economico preoccupante. Siamo a Beni Khedache, città berbera di

36000 abitanti.

Nonostante un bilancio idrico climatico deficitario , scopriamo un territorio molto ricco. Beneficia infatti di una grande diversità di fauna e di flora, di un patrimonio archeologico notevole, ma soprattutto d'abbondanti saper-fare di una generazione all'altra. Sono questi metodi e gesti ancestrali, iscritti in una memoria collettiva forte, che auguriamo immortalare sui consigli di Raphaël Colicci. Tre attori locali , profondamente impegnati , guidano nostri passi : Mabrouk, Rihaab e Hassen della SMSA "Ennajeh". Qui, ieri e domani si mescolano in un'opera contemporanea, eccoci partendo da Ksour en Jessour con i nostri simpatici colleghi.

Anche se il clima non è ancora desertico , è ben arido. Come fare quando ogni piccola goccia d'acqua viene assorbita dalla terra? La formula magica si chiama Jessour (plurale di Jesser). Fa ancora più caldo ma non c'è mai tanto acqua qui. I Jessour, sono costruzioni in cascata di dighe di terra qualche volta rafforzate con pietre , nei talwegs e le formazioni in cavo. Lo scopo è di ritenere le acque ed i materiali di carreggio. Aumentiamo così la ritenzione di acqua nei soli permettendo la riduzione dell'erosione. Queste costruzioni permettono dall'Antichità di assicurare le raccolte nelle zone dove l'attività agricola è marginale. Un Ksar, due Ksour, tre Ksour. Finalmente ne sondiamo sei sui qualchi 150 che concentrano la zona compresa tra Matmata e Tataouine.

A vocazione essenzialmente agricola, queste antiche soffitte contengono una gran parte del patrimonio immemorabile di questo territorio. Emergendo tra terra e cielo, si sviluppano su uno a tre livelli in assoluta armonia con il loro ambiente. Compartimentate in ghorfas indipendenti (celle), raccolgono da secoli, del cibo durante lunghi periodi di siccità. I paesini , qualche volta seminterrati , situati a valle, abitano spesso i mulini senza età, principali strumenti di trasformazione dell'olivo in olio.

DEI GESTI MILLENARI...

Tra le scene di vita ancestrali, c'è ne una che s'iscrive dal fondo delle età e rivela tutta la sacralizzazione della cultura dell'olivo e della trasformazione dei suoi olivi in olio. Testomonia di un'economia frugale dove ogni frutto è considerato, anche quando proviene da alberi a modesta efficienza nei luoghi qualche volta inaccessibili. Contempliamo il quadro di queste donne forti vestite di costumi tradizionali berberi.

Con pietre pesanti, distruggono gli olivi. Poi li trituran e, nelle loro mani marcate dalle stesse stigme che i loro antenati, scorre un olio prezioso.

Pagine 92-93

Membra del nostro comitato etico, André Deyrieux è consultante in strategia oenoturistica e in valorizzazione dei patrimoni oenoculturali. Consigliava i vigneti per le loro strategie di oenoturismo culturale , e insegna l'oenoturismo, tra l'altro nell'ambito dell'AEFO – Associazione Europea di Formazione all'Oenoturismo, cui è uno dei fondatori. Ha creato nel 2006 la rivista web dell'oenoturismo Winetourisminfrance.com e una rete di blogs e reti sociali.

Tra i patrimoni oenoculturali, valorizza i vitigni rari. Presidente degli Incontri dei Vitigni Modesti, ha coordinato la pubblicazione di 'Al incontro dei vitigni modesti e dimenticati – l'altro gusto dei vini', casa editrice Dunoz, ripubblicato nel 2018.

www.winetourisminfrance.com

I MINI PAESAGGI DEI VITIGNI

Non c'è un vigneto del Mediterraneo che non abbia il suo vitigno emblematico.

Ritenuto dalla storia come adatto al suo territorio, il vitigno entra nel suo patrimonio culturale. E spesso, porta con lui il modo nel quale viene coltivato, suo comportamento come dicono i vignaioli. Contribuisce così a disegnare paesaggi unici. Fortunatamente, dopo le tendenze ad uniformare l'impianto di vitigni, le espressioni locali sono protette e di nuovo glorificate!

Nelle Cinque Terre, in Italia, il bosco era tradizionalmente condotto in 'pergoletta'. Sull'isola di Santorin, in Grecia, il piedo d'assyrtiko è arrotolato sul solo "en corbeille". All'interno, i grappoli possono svilupparsi, protetti dal sole troppo forte, del vento e delle proiezioni di cenere e pietra del solo vulcanico. Nel Libano, l'obaideh, apprezzato come frutto sul tavolo è utilizzato per il tradizionale arak ed il vino, è piantato in 'gobelet' come tanti vigneti mediterranei.

Lo zibibbo, sull'isola italiana di Panterella, è tagliato in 'alberello', piccolo albero semi-sotterrato in un cratere, ciò che lo protegge dal vento e crea un microclima permettendo di conservare l'umidità dell'aria del mattino. Questo modo particolare è stato iscritto nel 2004 al Patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'UNESCO.

Pagine 94

RINGRAZIAMENTI

I nostri reportage sono ricchi d'incontri e scambi. Siamo pieni di gratitudine per questi amici che citiamo qui sotto, a volte per un giorno, a volte per sempre...

Grazie a tutti quelli cui non conosciamo il nome, ma che hanno saputo guidarci, mostrarci vigneti o ulivetti.. e ci hanno semplicemente offerto un sorriso.

Quest'edizione del Carnet de Voyages "Méditerranée, Terroir & Dirim",
l'abbiamo voluta ancora più vibrante che la prima.

A misura che si succedono i servizi qualche volta epici e gli incontri spesso
commoventi, appare come un'eredità che si deve condividere con i nostri
contemporanei e le generazioni future quello che costituisce le culture
millenarie del rigneto e dell'oliva attorno ai 19 paesi del nostro Mediterraneo.
Gli agricoltori cui facciamo la conoscenza non sono in guerra con la Terra.
Scelgono al contrario di dividerne la resilienza, nelle condizioni
climatiche, geografiche ed economiche a volte estremi.
La vocazione della memoria, emozionale e spirituale di questo vasto e bel progetto
si rivela ogni giorno un po' più al contatto di queste donne e uomini legati alle
loro culture secolari ed a paesaggi a volte ancestrali.
Al cuore di questo progetto, non si può evitare di rievocare certi aspetti
filosofici, tuttavia la nostra intenzione rimane ancora e sempre di farvi
condividere una visione estetica ed artistica del Mediterraneo.
Comme dice il vecchio adagio: "Conoscere, è amare. Amare, è proteggere".

Cartoon Spirit Team

